

21-641-00-965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

0506/40/DK



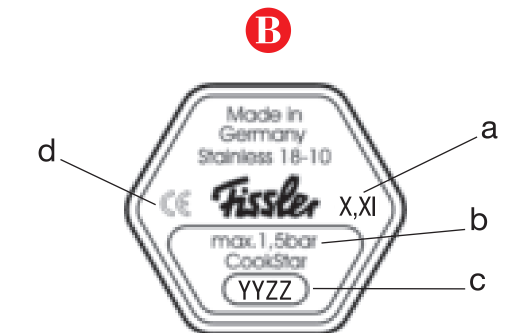
blue-point

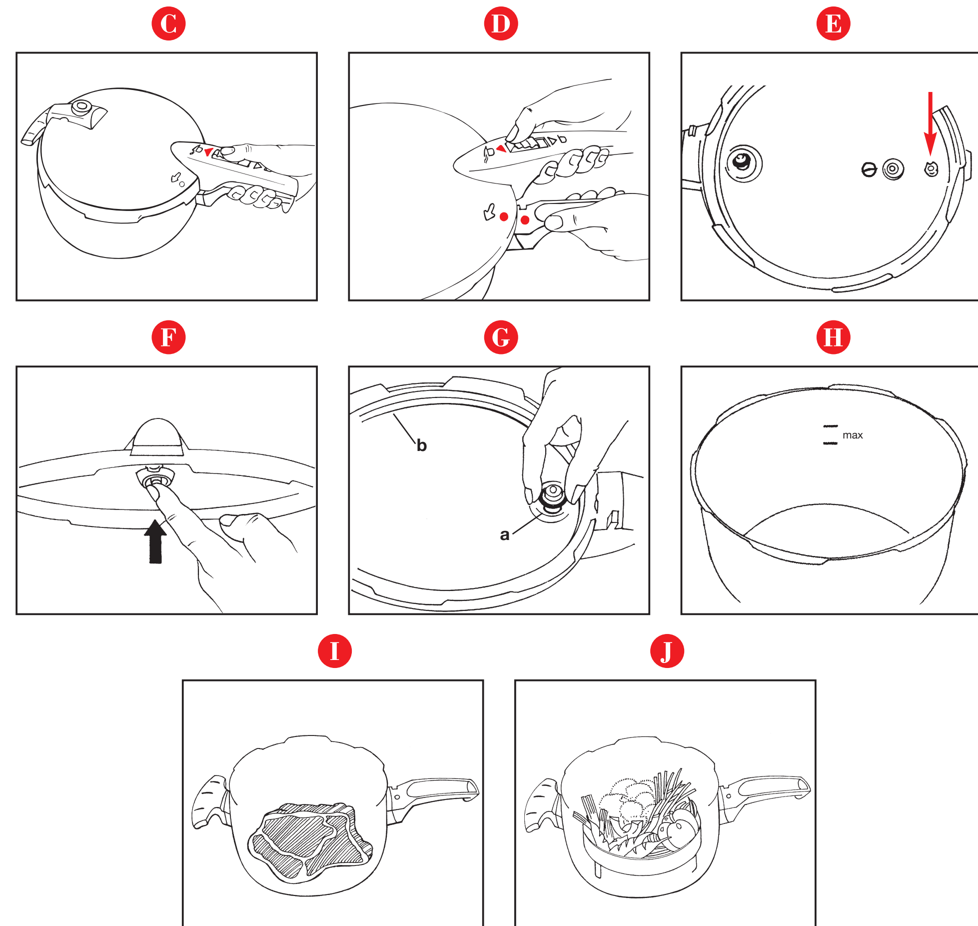
FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT

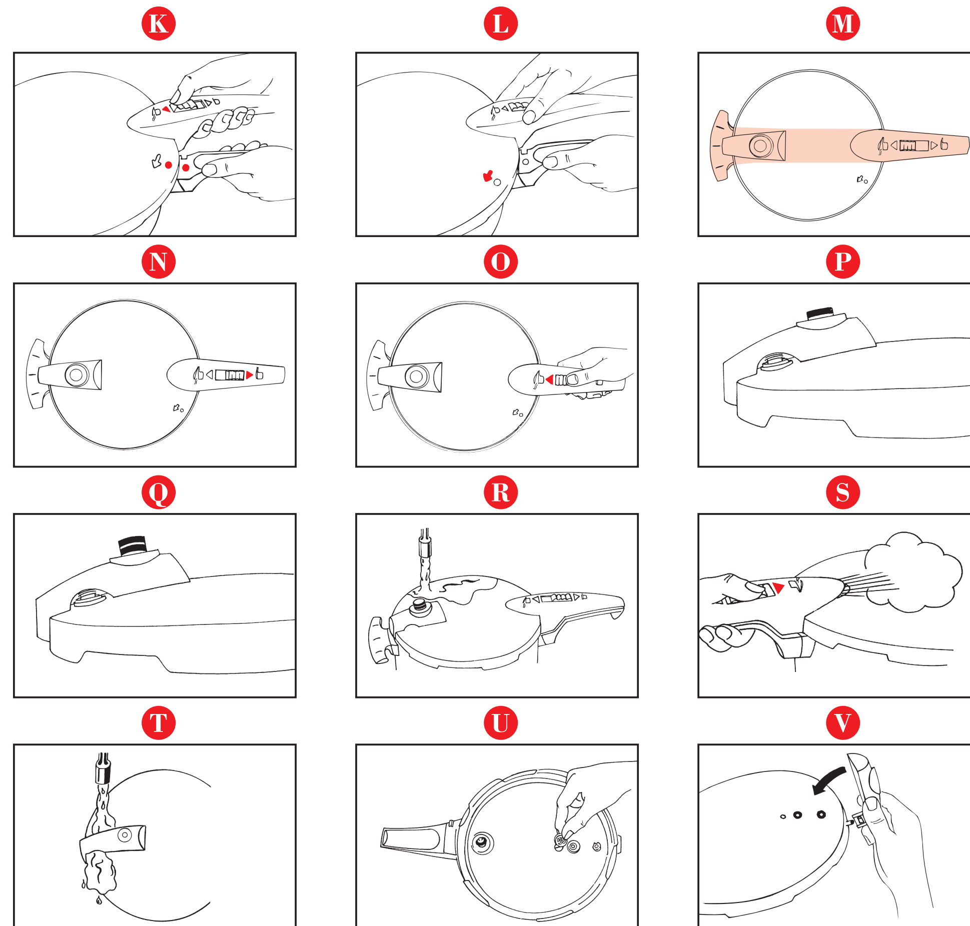








F I S S L E R B L U E - P O I N T



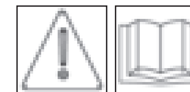
F I S S L E R B L U E - P O I N T

Inhaltsverzeichnis

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.



Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

F I S S L E R B L U E - P O I N T

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / **EU-konformitetsintyg** / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Euripejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / **bekräftar härmed, att ångtryckkokarna** / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

blue-point

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełnaiją następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 23.07.03

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

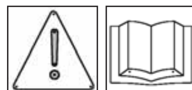
Ort und Datum der Ausstellung	**Name, Funktion und Unterschrift der Befugten**
Place and date of issue	**Name, job function and signature of authorized person**
Lieu et date:	**Nom, fonction et signature du responsable**
Plaats en datum van de verklaring	**Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon**
Luogo e data del rilascio	**Nome, qualifica e firma dell'incaricato**
Lugar y fecha de emisión	**Nombre, función y firma de la persona autorizada**
Local e data de emissão	**Nome, função e assinatura do responsável**
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Ort och datum för utfärdande	**Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare**
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص	مكان وتاريخ الاصدار:

Indice

Gentili Clienti,

complimenti per l'acquisto della Vostra nuova pentola a pressione Fissler! Ora finalmente potete cucinare con rapidità e notevole risparmio di energia cibi assolutamente sani e gustosi. Con la pentola a pressione, infatti, i tempi di cottura si riducono anche del 70 % ed il risparmio nel consumo di energia può arrivare fino al 50 %. Inoltre, le preziose vitamine e gli aromi naturali rimangono inalterati. La Vostra alimentazione sarà ancora più sana e più ricca di sapore.

Questo manuale di istruzioni Vi illustrerà quali funzioni e quali ingegnosi dettagli fanno sì che possiate cucinare i cibi nella pentola a pressione in modo così facile e sicuro. Imparerete in fretta ad usare con facilità la Vostra pentola a pressione.



Vi preghiamo di attenerVi scrupolosamente alle istruzioni per l'uso per evitare incidenti causati da un utilizzo improprio. Vi ricordiamo che durante il funzionamento la Vostra pentola è sotto pressione!

Vi auguriamo quindi buon divertimento con la Vostra pentola a pressione Fissler che Vi permetterà di cucinare in modo sano e di mantenere inalterato il valore vitaminico dei cibi.

Vostra Fissler GmbH
www.fissler.de



Questo prodotto adempie ai requisiti della direttiva UE 97/23/EC –Direttiva per attrezzature a pressione.
La conformità della direttiva suddetta viene certificata dalla marcatura CE.

1. Norme di sicurezza

- Leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta. Non consentite l'uso della pentola a pressione a persone che non conoscono le relative istruzioni per l'uso. Se date a terzi la Vostra pentola a pressione, consegnate insieme sempre anche le istruzioni per l'uso.
- Tenete i bambini lontano dalla pentola a pressione quando la utilizzate.
- Utilizzate la pentola a pressione soltanto per lo scopo previsto nelle istruzioni per l'uso.
- Non usate mai la pentola o la padella a pressione nel forno per non danneggiare le parti in plastica e in gomma ed i dispositivi di sicurezza.
- La frittura nella pentola a pressione va eseguita sempre senza coperchio, riempiendola di olio o burro al massimo per metà (v. Capitolo 7).
- Utilizzate la pentola a pressione riscaldandola solo in base al procedimento descritto nelle istruzioni per l'uso (v. Capitolo 2).
- Le pentole a pressione non si devono utilizzare in ambito medico, in particolare come sterilizzatori, in quanto le pentole a pressione non sono state progettate per raggiungere la necessaria temperatura di sterilizzazione.
- Prima di utilizzare la pentola a pressione, controllate ogni volta che i dispositivi di sicurezza non siano danneggiati o sporchi (v. Capitolo 7).
- Non apportate nessuna modifica ai dispositivi di sicurezza, intervenendo sugli stessi soltanto per la manutenzione specificata nelle istruzioni per l'uso. Non si possono riparare o lubrificare le valvole. Utilizzate soltanto pezzi di ricambio originali Fissler, nella versione prevista per la Vostra pentola (v. Capitolo 11). Solo in questo modo, infatti, si potranno garantire il corretto funzionamento e la sicurezza della Vostra pentola a pressione.
- Sostituite le parti soggette ad usura, come la guarnizione ad anello, la guarnizione sede valvola e la guarnizione dell'Euromatic ad intervalli regolari, dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni al massimo, utilizzando pezzi di ricambio originali Fissler. I particolari che presentano chiari segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento si devono sostituire immediatamente. In caso contrario ne risentirà il corretto funzionamento e la sicurezza.
- Non montate particolari della pentola a pressione Fissler o pezzi di ricambio Fissler su altri prodotti.
- AssicurateVi di utilizzare le pentole a pressione Fissler solamente con i coperchi Fissler dello stesso modello.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza liquido, in quanto possono derivare danni causati da surriscaldamento della stessa pentola e della piastra di cottura. Nei casi estremi di surriscaldamento l'alluminio del fondo si può fondere e liquefare. Se si dovesse surriscaldare, non togliete mai la pentola dalla piastra di cottura, per evitare bruciature a causa della fuoriuscita di alluminio bollente. Spegnete la piastra e lasciate raffreddare la pentola, arieggiate il locale.
- AtteneteVi scrupolosamente ai quantitativi di riempimento indicati:

  minimo: $^1/_4$ di litro di liquido (2 tazze)

  massimo: $^2/_3$ della capacità della pentola.

  Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi (ad esempio, riso, legumi, brodo o

ortaggi secchi): max. 1/2 della capacità della pentola. Osservate in questo caso l'indicazione di livello all'interno della pentola e gli altri avvertimenti di cui al Capitolo 7.

- La pentola a pressione aperta non deve essere riscaldata al massimo livello per più di due minuti quando è vuota o quando contiene burro o olio. In caso di surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questa alterazione del colore non pregiudica il buon funzionamento.
- Piani di cottura ad induzione: Per evitare il surriscaldamento ed il danneggiamento della pentola a causa di un elevato rendimento dell'induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti, se è vuota o con il calore al massimo e attenetevi alle istruzioni per l'uso fornite dal fabbricante della cucina (v. Capitolo 8).
- Le pentole a pressione si chiamano così perché funzionano in pressione. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso può portare a scottature. Prima di riscaldare la pentola, assicurateVi di averla chiusa correttamente (v. Capitolo 7). Non utilizzate mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra e non ben chiuso!
- Controllate la pentola a pressione durante la cottura e fate attenzione all'indicatore di cottura. Regolate la temperatura del fornello in modo tale che l'indicatore di cottura non salga oltre il livello desiderato. Se non si riduce la temperatura, fuoriesce vapore dalla valvola. “I tempi di cottura si alterano e la perdita completa di liquido può danneggiare la pentola e il piano di cottura.”
- Muovete la pentola a pressione con molta cautela quando è in pressione. Non toccate la sua superficie esterna perché è bollente. Si corre il rischio di ustionarsi! Durante la cottura utilizzate soltanto i manici. Se necessario, indossate dei guanti da cucina.
- La pentola a pressione va scossa leggermente prima di aprirla. Così facendo, si evitano pericolosi schizzi derivanti da eventuali bolle di vapore formatesi nei cibi e le conseguenti scottature. La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composti di frutta in genere.
- Non aprite mai la pentola a pressione con forza. Non apritela senza esserVi prima assicurati che sia stata completamente eliminata la pressione al suo interno. AtteneteVi alle istruzioni per l'apertura (v. Capitolo 8).
- Durante la fuoriuscita del vapore, teneteVi con mani, testa e corpo sempre lontani dalla pentola a pressione! Osservate tale precauzione soprattutto quando fate fuoriuscire il vapore tramite il cursore di apertura.
- Se avete cucinato carne (per esempio lingua) o salsiccia con la pelle, che può gonfiarsi per la pressione, non bucate la pelle fintanto che è gonfia. Potreste scottarVi!
- Nell'eventualità che la pentola a pressione o alcune sue parti siano danneggiate oppure che il funzionamento non corrisponda alla descrizione riportata nelle istruzioni per l'uso, non dovete utilizzare la pentola. RivolgeteVi immediatamente al Vostro rivenditore specializzato Fissler o direttamente al Servizio Assistenza Fissler (Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556).
- Se, dopo aver letto le istruzioni per l'uso, avete ancora dei dubbi o desiderate qualche chiarimento, rivolgeteVi con fiducia al Vostro rivenditore specializzato Fissler o direttamente al Servizio Assistenza Fissler. Sono sempre ben lieti di fornirVi tutte le informazioni desiderate.
- **Conservate con cura le presenti istruzioni per l'uso.**

2. Descrizione della pentola a pressione

v. figura A

1. Manico ergonomico per un'impugnatura sicura.
2. Pratico cursore di apertura per regolare il metodo di cottura, per consentire lo sfiato del vapore e per il successivo sganciamento del coperchio
3. Valvola di sicurezza Fissler Euromatic posta sotto la parte anteriore del manico
4. La freccia incisa sul manico della pentola e su quello del coperchio consentono di chiudere perfettamente la pentola
5. Valvola di cottura esente da manutenzione e con funzione di sicurezza
6. Indicatore di livello di cottura di grandi dimensioni con due opzioni per una cottura delicata (1° anello) e una cottura rapida (2° anello) situato nella valvola di cottura
7. Guarnizione per ermetizzare la sede della valvola di cottura
8. Membrana di protezione dell'indicatore di cottura
9. Vite per allentare la valvola di cottura
10. Guarnizione ad anello
11. Manico laterale per garantire una presa sicura
12. Protezione antifiamma nei manici per l'uso sui fornelli a gas
13. Fondo della pentola con stampigliatura integrata. Fondo per un assorbimento, distribuzione ed accumulo di calore ottimali



Il fondo Superthermic è adatto per fornelli a gas ed elettrici (piano di cottura a massa o in vetroceramica).





Il fondo universale Fissler Cookstar può essere usato anche su fornelli a gas, elettrici ed anche su piani di cottura a induzione.



La stampigliatura sul fondo consta delle indicazioni di seguito riportate

v. figura B

a – Capacità nominale (non corrisponde alla capacità utile)
b – massima pressione di sfiato ammessa della valvola di cottura
c – data di fabbricazione (settimana solare /anno)
d – marcatura CE

14. Dotazione supplementare per la cottura a vapore composta da due accessori: cestello perforato e pratico treppiede di supporto. (Vengono offerte pentole a pressione senza accessori. Questi si trovano in commercio e possono essere acquistati anche separatamente)

3. I dispositivi di sicurezza della pentola a pressione blue-point

- Valvola di cottura:
  1. con indicatore di cottura per due livelli di cottura – delicata e rapida
  2. con dispositivo limitatore di pressione quando si supera il livello di cottura desiderato, la valvola di cottura permette uno scarico automatico del vapore (massimo 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
  1. per la fuoriuscita automatica dell'aria dalla pentola
  2. come dispositivo di blocco in caso di pressione residua: quando la pentola è sotto pressione, il cursore di sfiato viene bloccato dal corpo della valvola e la pentola a pressione non può essere aperta. La pentola a pressione si potrà aprire soltanto quando sarà interamente depressurizzata
  3. con dispositivo di sicurezza qualora il coperchio non sia stato chiuso nel giusto modo: in questo caso la valvola non chiude ermeticamente il coperchio non consentendo pertanto che si generi pressione
  4. con dispositivo limitatore di pressione: qualora la valvola di sicurezza che si trova nella valvola di cottura sia difettosa, la valvola Euromatic permette la fuoriuscita automatica del vapore
- Guarnizione ad anello
- Cursore di apertura nel manico del coperchio (in combinazione con la valvola Euromatic):
  1. per regolare il metodo di cottura (con o senza pressione)
  2. per eliminare la pressione scaricando il vapore
  3. per sbloccare prima di aprire il coperchio
- Il coperchio con chiusura a baionetta: garantisce una chiusura sicura sotto pressione
- Manico ergonomico per un'impugnatura sicura

4. Caratteristiche della pentola a pressione

Tutti gli alimenti vengono cotti delicatamente ed in tempi rapidi e conservano integre le sostanze nutritive e le vitamine. Rispetto alla cottura tradizionale la pentola a pressione consente un risparmio di tempo di fino al 70% ed anche una riduzione di fino al 50 % di energia.

La pentola a pressione blue-point Vi permette ottimi risultati di cottura. Potrete scegliere fra la cottura sotto pressione e la cottura tradizionale senza pressione. Grazie al contrassegno riportato sul manico del coperchio la regolazione è semplice: per la cottura sotto pressione posizionate il cursore di apertura su „chiuso" dopo aver chiuso la pentola, si potrà generare pressione soltanto in questa posizione.

La precottura automatica con la valvola Fissler Euromatic garantisce una fuoriuscita dell'aria dalla pentola a pressione. Con ciò l'ossigeno, che distrugge importanti vitamine durante la cottura, non può né danneggiare le medesime né pregiudicare l'aroma.

L'indicatore di cottura di grandi dimensioni mostra il livello di cottura: per verdura ed altri cibi delicati la temperatura sarà di circa 109°C (circa 0,4 bar) per il livello di cottura più delicata (1° anello) e di circa 116°C (circa 0,8 bar) per il livello di cottura più rapida (2° anello) per minestroni e piatti a base di carne. Se si supera la pressione d'esercizio con il livello di cottura rapida con massimo 1,5 bar fuoriesce automaticamente il vapore.

Se le verdure vengono cucinate a vapore nel cestello perforato invece che nell'acqua, mantengono inalterate anche quelle vitamine che si disperderebbero una volta venute a diretto contatto con l'acqua.

Per la cottura tradizionale senza pressione posizionate il cursore di apertura su „aperto" dopo aver chiuso la pentola.

5. Funzionamento della pentola a pressione

Nella pentola chiusa, che deve sempre contenere almeno la quanitità minima di liquido, si forma del vapore. Attraverso la valvola Fissler Euromatic viene espulsa l'aria ed essa si chiude automaticamente.

Nella pentola si genera una sovrappressione, la temperatura aumenta e l'indicatore di cottura si solleva. Ora dovete ridurre l'alimentazione di calore del piano di cottura.

Quando si sarà raggiunto il livello di cottura desiderato, comincia a decorrere il tempo di cottura. Grazie all'indicatore di cottura sarete sempre informati in merito alla pressione all'interno della pentola a pressione.

Una volta trascorso il tempo di cottura, bisogna dapprima depressurizzare interamente la pentola (vedi capitolo 8). Soltanto dopo si potrà aprire la pentola a pressione.

6. Prima del primo uso

Lavate accuratamente pentola e coperchio con del detersivo. Di seguito riempite la pentola di acqua per circa metà e fate bollire al livello di cottura rapido (2° anello) come descritto di seguito.

7. Preparazione della cottura

Per aprire la pentola

v. figura C

- Spingete in avanti il cursore di apertura verso „aperto" e

v. figura D

- ruotate il coperchio in senso contrario a quello della freccia fino a che il contrassegno che si trova sul manico della pentola ed il cerchio sul coperchio saranno perfettamente allineati; a questo punto rimuovete il coperchio.

Prima di ogni cottura

v. figura E

Verificate se il corpo della valvola di cottura sia libero di scorrere premendolo leggermente verso l'alto con un oggetto appropriato dal lato interno del coperchio attraverso la guarnizione della sede della valvola. Esso funziona correttamente se la molla lo riporta nella posizione di partenza.

v. figura F

Verificate se l'indicatore di cottura sia libero di scorrere premendolo leggermente verso l'alto. Esso funziona correttamente se la molla lo riporta nella posizione di partenza.

v. figura G

Verificate che la valvola Fissler Euromatic (a) non sia attaccata ed abbia un po' di gioco se la muovete leggermente.
AssicurateVi che la guarnizione ad anello (b) sia alloggiata correttamente nel coperchio.

Possibilità di cucinare nella pentola e nella padella a pressione

Nella pentola a pressione potrete realizzare tutti i tipi di cottura:
bollire, stufare, cuocere a vapore e rosolare.

AtteneteVi sempre alle quantità di riempimento indicate quando cucinate con la pentola a pressione chiusa. L'indicazione di livello all'interno della pentola Vi aiuterà a regolarVi al momento di aggiungere il liquido.

v. figura H

Quantità massima di riempimento:
Il volume massimo di riempimento con cibi normali è di 2/3 della capacità della pentola (marcatura superiore).
Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi (p. es. legumi, riso, pasta, brodi o ortaggi secchi) il volume non può salire oltre la marcatura inferiore. La pentola è poi riempita fino a metà.

Quantità minima di riempimento:
Per favore assicurateVi che per la cottura con o senza cestello ci sia sempre nella pentola almeno 1/4 di litro di liquido (2 tazze).

Attenzione:
AccertateVi che nella pentola vi sia sempre liquido a sufficienza per generare vapore ed evitate che tutto il liquido evapori dentro la pentola a pressione. La pentola non deve in nessun caso "funzionare a secco", perché diversamente il surriscaldamento potrebbe provocare danni alla stessa (fusione del fondo della pentola o danneggiamento dei dispositivi di sicurezza) ed al piano di cottura. In caso di surriscaldamento non si deve mai togliere la pentola dal piano di cottura. Interrompete l'adduzione di calore lasciando la pentola sul piano di cottura che va raffreddandosi. Prima di usare nuovamente la pentola fatela controllare dal Servizio di Assistenza Fissler.

Cottura senza cestello

Preparazione di carne

v. figura I

1. Rosolare con l'aggiunta di olio o burro:
- Riscaldare la pentola a pressione a temperatura media o massima.
– Eseguire la „prova delle gocce d'acqua"*. Una volta raggiunta la giusta temperatura versare l'olio o il burro nella pentola.
– Rosolare la carne sul fondo della pentola riducendo eventualmente la temperatura. Aggiungere di seguito gli altri ingredienti abituali.
– Aggiungere, in base alla ricetta, il liquido necessario e comunque mai meno di 2 tazze (1/4 di litro abbondante).
– Chiudere la pentola (vedi capitolo 7).
– Regolare la fonte di calore sul valore massimo.

2. Rosolare senza l'aggiunta di olio o burro:
– Riscaldare la pentola a pressione a temperatura media o massima.
– Eseguire la „prova delle gocce d'acqua"*.
– Una volta raggiunta la giusta temperatura deporre la carne nella padella a pressione o sul fondo della pentola e ridurre eventualmente la temperatura. Se la carne dovesse „attaccarsi" al fondo, evitare di staccarla con forza; si staccherà da sé dopo circa 2 minuti.

Se avete preparato carne (p. es. lingua) o salsiccia con pelle che può gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non punzecchiate la pelle fintanto che è gonfia. Potreste scottarVi!

* La prova delle gocce d'acqua consiste nello spruzzare alcune gocce d'acqua sul fondo della pentola. Se queste „danzano" significa che è stata raggiunta la temperatura di cottura ideale.

Preparazione di zuppe e minestroni

Zuppe e minestroni vanno cotti sempre senza usare il cestello perforato. Riempite la pentola per 2/3 al

massimo. Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi notevolmente, riempire la pentola solo per metà. Le zuppe vanno fatte cuocere dapprima a pentola aperta, portandole ad ebollizione 2-3 volte in modo da poterle schiumare. Quindi basta mescolare bene e chiudere la pentola.

Non preparate composte di frutta e passati di mele nella pentola a pressione! Pericolo di scottature!

Cottura con il cestello perforato

Il cestello perforato va utilizzato, con o senza treppiede, per cuocere verdure, pesce o altri alimenti delicati.

v. figura J

Preparazione di verdura e patate

- Versare almeno due tazze (1/4 di litro abbondante) di liquido nella pentola a pressione aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino.
- Disporre la verdura già pulita nel cestello e poggiare quest'ultimo sul treppiede all'interno della pentola.
- Chiudere la pentola.
- Regolare la fonte di calore sul valore massimo.

Preparazione di pesce

Dopo aver aggiunto la quantità minima necessaria di liquido, lasciar cuocere il pesce nel medesimo sul fondo della pentola oppure disporlo nel cestello perforato e cuocerlo a vapore.

Cottura con il cestello non perforato

Abbiate cura di utilizzare il cestello non perforato solo in combinazione con il treppiede (o con il cestello perforato).

Avvertenza: Gli accessori per la pentola a pressione sono acquistabili anche separatamente.

Friggere nella pentola a pressione

Friggete sempre nella pentola a pressione senza il coperchio e riempitela al massimo per metà per evitare scottature dovute all'olio che trabocca spumeggiando o che schizza. Fate attenzione a non surriscaldare l'olio.

Cottura tradizionale (senza pressione)

Con la pentola chiusa occorre assicurarsi che il cursore di apertura si trovi in posizione „aperto". All'interno della pentola non si genera quindi nessuna pressione, l'indicatore di cottura non si alza e la fuoriuscita di vapore sotto il manico del coperchio è del tutto normale.

Chiusura della pentola a pressione

v. figura K

Posizionare il coperchio in modo tale che i cerchi sul coperchio ed il punto di marcatura rosso sul manico della pentola siano perfettamente allineati. Il cursore di apertura si trova in posizione „aperto".

v. figura L

Per chiudere ruotare il coperchio in direzione della freccia (senso antiorario) finché il pulsante di sicurezza scatta bloccando il coperchio.

v. figura M

Il manico del coperchio, il manico della pentola e l'impugnatura laterale si trovano ora su una stessa linea.

v. figura N

Per una cottura a pressione spingere indietro il cursore di apertura fino all'arresto. La pentola è chiusa e l'indicatore di apertura si trova nella posizione „chiuso".

v. figura O

Per una cottura tradizionale e non a pressione il cursore di apertura deve essere regolato in posizione „aperto" e non deve essere più spostato durante tutto il tempo di cottura.

8. Il ciclo di cottura nella pentola a pressione

Inizio della cottura

Collocate la pentola a pressione sul giusto piano di cottura:

Pentola a pressione ø	Piano di cottura ø
18 cm	14.5 cm
22 cm	18 cm
26 cm	21 ovvero. 22 cm, 18 cm

Il processo di cottura avviene sempre al massimo livello di temperatura. Qualora usiate la pentola su un fornello a gas, fate attenzione a che le fiamme non vadano oltre il bordo del fondo lambendo i lati della pentola.

Una volta iniziata la cottura, la temperatura sale e ha inizio il processo di cottura. Assieme al vapore fuoriesce dalla valvola di sfiato sotto il manico del coperchio anche l'ossigeno che potrebbe alterare il contenuto vitaminico. Al termine di questa fase, che può durare alcuni minuti, la valvola Fissler Euromatic si chiude automaticamente. Poco dopo l'indicatore di cottura comincia a salire rendendo visibile il primo anello bianco.

v. figura P

- Al livello di cottura delicato (1° anello) si cucina in modo delicato; questo livello è particolarmente indicato per cibi delicati come verdura o pesce.

v. figura Q

- Al livello di cottura rapido (2° anello) si cucina rapidamente; questo livello è particolarmente indicato per cibi che richiedono lunghi tempi di cottura come minestre, carne o minestroni.

Abbassare la temperatura

- Se desiderate una cottura delicata (1° anello) dovete abbassare la temperatura dei fornelli non appena compare il primo anello bianco. Tale anello dovrà rimanere ben visibile per l'intero ciclo di cottura.

- Se desiderate una cottura particolarmente rapida (2° anello), dovete ridurre la temperatura solo dopo la comparsa del secondo anello bianco che dovrà rimanere ben visibile per tutta la durata della cottura.

Se l'indicatore di cottura dovesse continuare a salire anche dopo la comparsa del secondo anello, si udrà un leggero sibilo prodotto dalla fuoriuscita del vapore in eccesso attraverso la valvola di cottura. In questo caso la temperatura è troppo alta e deve essere ridotta, altrimenti il liquido evaporerà.

Inizio del tempo di cottura vero e proprio

Quando l'indicatore di cottura ha raggiunto il livello di cottura delicato (1° anello), inizia la cottura vera e propria non appena sarà visibile il primo anello bianco; e con il livello di cottura rapido (2° anello) non appena sarà interamente visibile anche il secondo anello. I tempi di cottura relativi ai diversi alimenti sono riportati nell'apposita tabella (vedi capitolo 12), anche se possono variare in base alla qualità ed alle dimensioni del cibo, oltre che al gusto personale. In ogni caso è opportuno premunirsi di un timer contaminuti, come ad esempio il Fissler magic timer.

Termine del tempo di cottura vero e proprio

Trascorso il tempo di cottura, togliere la pentola dalla fonte di calore e depressurizzarla.

Attenzione:

Non aprire mai la pentola con la forza. Essa si deve aprire soltanto quando l'indicatore di cottura si sarà interamente abbassato, non fuoriuscirà più vapore dalla pentola ed il cursore di apertura si lascerà portare facilmente sulla posizione finale „aperto" . Prima di aprire la pentola a pressione, scuoterla . Così facendo si evitano i pericolosi schizzi derivanti da eventuali bolle di vapore formatesi nei cibi. In caso di inosservanza vi è pericolo di scottature provocate dalla fuoriuscita di vapore o di cibo.

Per depressurizzare la pentola ci sono tre possibilità:

1. Raffreddare sotto l'acqua corrente

v. figura R

Tenere la pentola sotto il rubinetto facendo scorrere acqua fredda a getto non troppo forte sopra il coperchio finché l'indicatore di cottura non si sia abbassato completamente. Evitare di far scorrere dell'acqua sopra la valvola di cottura ed i manici della pentola. Non immergere la pentola nell'acqua.

Scuotere leggermente la pentola e poi muovere il cursore di apertura in direzione „aperto" . Se esce ancora del vapore, riportare il cursore in posizione „chiuso" . Tenere nuovamente la pentola sotto il rubinetto aperto dell'acqua. Ripetere questa operazione finché non vi sia più percettibile fuoriuscita di vapore ed il cursore di apertura si lascerà portare facilmente nella posizione finale „aperto" . Successivamente aprire la pentola.

2. Scaricare il vapore con il cursore di apertura

v. figura S

Con il cursore di apertura potete scaricare il vapore. A tale scopo azionare e tenere il cursore di apertura in direzione "aperto" . Fuoriesce vapore dal manico del coperchio al di sopra del coperchio. Quando l'indicatore di cottura si sarà abbassato interamente e non fuoriuscirà più vapore, chiudere il cursore di apertura e scuotere la pentola. Poi azionare nuovamente il cursore di apertura in direzione "aperto" per permettere la fuoriuscita del vapore residuo. Ripetere questa operazione finchè non vi sia più percettibile fuoriuscita di vapore ed il cursore di apertura si lascerà portare facilmente nella posizione finale "aperto" . Successivamente aprire la pentola.

Attenzione:

Questo metodo per scaricare il vapore non va mai usato per zuppe, legumi, minestroni, lingua o alimenti simili che tendano a "salire" facilmente, a produrre schiuma o abbiano una consistenza cremosa. La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di passati di mele o composte di frutta in genere. Pericolo di scottature!

3. Togliere la pentola dai fornelli e lasciarla raffreddare

Seguendo questo metodo, la temperatura diminuisce molto lentamente. Per questo motivo non è consigliabile adottare tale soluzione per cibi che richiedono una cottura "a puntino", come il pesce o le verdure, mentre è consigliabile ad esempio per minestre di piselli e simili, la cui cottura si può tranquillamente prolungare per un po'.
Quando l'indicatore di cottura si sarà abbassato interamente, scuotere leggermente la pentola e poi

azionare il cursore di apertura in direzione "aperto". Se fuoriesce ancora vapore, chiudere il cursore di apertura e scuotere la pentola. Ripetere questa operazione finché non sia più percettibile alcuna uscita di vapore ed il cursore si lasci azionare facilmente verso la posizione finale "aperto" . Quindi aprire la pentola.

Apertura intermedia

Se durante la cottura aprite la pentola, è assolutamente necessario depressurizzarla seguendo le i-struzioni sopra riportate. Il coperchio scotta! Attenzione, dunque, al momento di aprire e di richiudere. Impugnare la pentola solo prendendola per i manici per evitare il rischio di ustioni.
Tenete presente che aprendo la pentola il processo di cottura viene interrotto. Dopo aver riavviato la fase di precottura, è necessario riprogrammare il tempo di cottura residuo sul timer contaminuti.

9. Avvertenze per la manutenzione

Lavate la pentola a pressione dopo ogni uso. Potrete lavare la pentola ed il coperchio convenzionalmente o in lavastoviglie. Non lavare la guarnizione ad anello in lavastoviglie, poiché potrebbe venire danneggiata dal detersivo della lavastoviglie.

Il „Polish Fissler per acciaio inox" elimina macchie d'acqua e ridà nuovo splendore alla pentola a pressione. Non usate mai lana d'acciaio e prodotti abrasivi.

Pulizia delle valvole

v. figura T

Dopo ogni cottura si consiglia di pulire la valvola di cottura principale facendo defluire un getto di acqua calda attraverso l'apertura di lavaggio.

Pulire anche la guarnizione della sede della valvola e la membrana di protezione posta sul lato interno del coperchio.

v. figura U

Nel caso si sia accumulata molta sporcizia, occorre smontare interamente la valvola. A tale scopo bisogna allentare la vite posta sul lato interno del coperchio servendosi, per esempio, di una moneta.

v. figura V

Una volta smontata, la valvola può essere sciacquata sotto l'acqua corrente. Dopo aver pulito la valvola ed il coperchio rimontare la valvola sul suo supporto, fissandolo con l'apposita vite.

La valvola Euromatic (valvola di sicurezza) va a sua volta ripulita dai residui alimentari. Per la pulizia non è necessario smontarla.

Per una lunga durata

Per proteggere la guarnizione ad anello è opportuno riporre la pentola con la parte interna del coperchio rivolta verso l'alto.

Avvertenza:

Dovreste sostituire la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della sede della valvola in funzione della frequenza con cui si utilizza la pentola a pressione: in genere dopo 400 cotture ed al più tardi, comunque, dopo 2 anni. Tali pezzi devono comunque essere sostituiti, a prescindere dai tempi d'impiego della pentola, nel caso in cui presentino segni di danneggiamento (fessure, deformazioni sul bordo della guarnizione, alterazione del colore, indurimento). La mancata osservanza può compromettere il corretto funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.

10. Domande e risposte sulla pentola a pressione

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
In fase di precottura dalla valvola Fissler Euromatic esce vapore più a lungo del solito.	Il cursore di apertura non è posizionato su „chiuso”	Posizionare il cursore di apertura su „chiuso”
	La valvola Fissler Euromatic o la relativa guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire ovvero sostituire i pezzi
	La pentola è stata chiusa in modo errato	Chiudere la pentola nel giusto modo.
	La pentola a pressione non poggia su un piano di cottura di giuste dimensioni.	Piazzare la pentola a pressione su un piano di cottura di giuste dimensioni.
	La fonte di calore non è regolata sulla massima prestazione.	Regolare la massima prestazione della fonte di calore
In fase di precottura non fuoriesce vapore dalla valvola Fissler Euromatic.	Si è versato troppo poco liquido nella pentola	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (almeno 1/4 di litro)
Fuoriesce vapore dal bordo del coperchio.	La guarnizione ad anello del coperchio non è stata collocata bene.	Collocare la guarnizione ad anello nel giusto modo
	La guarnizione ad anello è sporca o danneggiata.	Pulire ovvero sostituire il pezzo.
L’indicatore di cottura non sale.	La pentola non è chiusa bene	Chiudere bene la pentola
	Si è versato troppo poco liquido nella pentola	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (almeno 1/4 di litro)
	La guarnizione ad anello è difettosa o indurita.	Sostituire con una nuova guarnizione ad anello.
	La valvola Fissler Euromatic o la rispettiva guarnizione sono sporche o danneggiate.	Pulire ovvero sostituire i pezzi.

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
	La valvola di cottura principale non è stata serrata correttamente.	Collocare la valvola di cottura principale nel giusto modo ed avvitarla saldamente.
	La guarnizione della vite di fissaggio manca, è difettosa o montata in modo errato.	Montare nel giusto modo una guarnizione intatta sulla vite di fissaggio.
	Manca la guarnizione della sede valvola.	Collocare la guarnizione della sede valvola.
	Il cursore di apertura non è in posizione „chiuso”	Posizionare il cursore di apertura su „chiuso”
	La membrana di protezione non è montata o è danneggiata.	Montare ovvero sostituire la membrana di protezione.
Dalla valvola di cottura principale fuoriesce vapore.	Questo è normale. Se però fuoriesce una quantità eccessiva di vapore, ciò è segno di temperatura eccessiva.	Abbassare la fiamma e continuare normalmente la cottura Assicurarsi che l’indicatore di cottura si alzi regolarmente e rimanga visibile l’anello desiderato.
Dalla valvola di cottura principale fuoriesce vapore prima che sia visibile il 2° anello.	La guarnizione della sede valvola è indurita, danneggiata, deformata o sporca.	Pulire ovvero sostituire la guarnizione della sede valvola
	La membrana di protezione è difettosa.	Sostituire la membrana di protezione.
	La valvola di cottura principale è danneggiata o sporca.	Pulire ovvero sostituire la valvola di cottura principale.
	La valvola di cottura principale non è fissata.	Fissare la valvola di cottura principale.
Dalla valvola Fissler Euromatic fuoriesce vapore anche se l’indicatore di cottura è già salito.	La valvola di cottura principale è sporca.	Spegnere la fiamma e lasciar raffreddare la pentola a pressione. Smontare la valvola di cottura principale e pulirla.

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
	La valvola di cottura principale è danneggiata.	Spegnere la fiamma e lasciar raffreddare la pentola a pressione. Sostituire la valvola di cottura principale.
I manici sono malfermi.	Le viti dei manici non sono ben serrate.	Serrare bene le viti con un giravite.

Quando ritenete che c'è qualcosa che non va, spegnete la fiamma e lasciate raffreddare la pentola.

Avvertenza:

Se un componente della pentola dovesse essere difettoso, non continuate ad usarla. Provvedete a sostituire immediatamente il pezzo danneggiato. Utilizzate assolutamente solo pezzi di ricambio originali Fissler nell'esecuzione prevista per la Vostra pentola (vedi capitolo 11). L'impiego di pezzi di ricambio di altri fornitori potrebbe compromettere il corretto funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione. Bisogna far attenzione ad usare con le pentole a pressione Fissler soltanto gli appositi coperchi Fissler.

Se non siete in grado di eliminare la causa del funzionamento non corretto o il difetto, rivolgeteVi al Vostro rivenditore autorizzato Fissler, ai reparti specializzati dei grandi magazzini o direttamente al Servizio Assistenza Clienti Fissler.

11. Lista dei pezzi di ricambio

Avvertenza:
Dovreste sostituire la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della sede della valvola in funzione della frequenza con cui si utilizza la pentola a pressione – in genere, dopo 400 cotture; queste sostituzioni vanno effettuate, comunque, al più tardi dopo 2 anni. Indipendentemente da tali periodi questi pezzi devono venire sostituiti in caso di danneggiamento (fessure, deformazione sul bordo della guarnizione, alterazione del colore, indurimento). La mancata osservanza può compromettere il corretto funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.

Denominazione		Diametro		Codice articolor
Manico della pentola completo	Pentola a pressione	18 cm		21 601 02 630
		22 cm		21 641 00 630
		26 cm		21 671 00 630
	Padella a pressione	22 cm		21 641 02 630
		26 cm		21 671 04 630
Manico del coperchio completo		tutte le misure		21 641 01 660
Manico laterale completo	Pentola a pressione	18 cm		21 601 02 640
		22 cm		21 641 00 640
		26 cm		21 671 00 640
	Padella a pressione	18 cm		21 601 02 640
		22 cm		21 641 02 640
		26 cm		21 671 04 640
Valvola di cottura principale completa di vite di fissaggio		18 cm		21 601 02 700
		22 /26 cm		21 641 00 700
Guarnizione della sede valvola		tutte le misure		20 653 00 740
Membrana di protezione		tutte le misure		20 653 00 720
Vite di fissaggio		tutte le misure		21 641 00 770

Denominazione	Diametro		Codice articolor
Euromatic con guarnizione	tutte le misure		11 631 00 750
Guarnizione per l'Euromatic	tutte le misure		11 631 00 760
Guarnizione ad anello	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

Lo smontaggio ed il rimontaggio della guarnizione della valvola Euromatic si effettua sul lato interno del coperchio. Dapprima spingere il cursore di apertura in avanti in direzione "aperto" per facilitare la sostituzione della guarnizione. Accertarsi che la guarnizione sia completamente inserita nell'apposita scanalatura. (v. figura W)

Accessorio	Diametro		Codice articolo
Cestello perforato	18 cm 22 cm 26 cm		21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610
Cestello non perforato	22 cm 26 cm		21 633 04 620 21 656 06 620
Treppiede	18 cm 22 cm 26 cm		21 625 02 630 18 621 04 630 21 656 08 630

Tutti i pezzi di ricambio sono in vendita presso i rivenditori autorizzati Fissler, nei reparti specializzati di grandi magazzini o presso il Servizio Assistenza Fissler.

12. Tabella dei tempi di cottura

I tempi di cottura sono valori orientativi che si riferiscono ad una preparazione delle pietanze per 4 persone e vengono indicati per il livello rapido (2° anello). L'utilizzo del livello più delicato (1° anello) prolunga i tempi di cottura di circa il 50 %, ma questi tempi sono notevolmente inferiori ai tempi che richiede la cottura tradizionale. I tempi esatti dipendono dalla dimensione e dal grado di freschezza delle pietanze da cuocere. L'esperienza pratica faciliterà la determinazione dei tempi di cottura.

Carni

Zampone di maiale .... 30 – 40 min.
Gulasch .... 15 – 20 min.
Pollo (a seconda delle
dimensioni e del peso) .... 20 – 25 min.
Spezzatino di vitello .... 6 min.
Arrosto di vitello, coniglio................ 15 – 20 min.
Vitello in fricassea .... 5 min.
Cosciotto di tacchino .... 25 – 35 min.
Arrosto di manzo .... 40 – 50 min.
Costolette con crauti e patate .... 10 – 12 min.
Involtini .... 15 – 20 min.
Brasato all'agro .... 30 – 35 min.
Prosciutto arrosto .... 20 – 25 min.
Prosciutto cotto .... 30 – 35 min.
Arrosto di maiale .... 25 – 30 min.
Stinco di maiale .... 25 – 35 min.

Pesce, selvaggina

Pesce stufato con patate .... 6 – 8 min.
Pesce con sugo al vino bianco e patate .... 6 – 8 min.
Cosciotto di capriolo brasato .... 25 – 30 min.
Nasello .... 4 – 6 min.

Minestroni

Minestra di cavolo .... 15 min.
Lenticchie (ammollate)
con pancetta e patate .... 3 – 5 min.
Spezzatino di manzo .... 20 min.
Piatto di carne alla
serba con funghi .... 8 – 10 min.

Minestre, zuppe

Minestra di piselli (non ammollati) .... 20 – 25 min.
Zuppa di verdura .... 4 – 8 min.
Minestra di semolino .... 3 – 5 min.
Zuppa di gulash .... 10 – 15 min.
Zuppa di patate .... 5 – 6 min.
Brodo di ossa .... 20 – 25 min.
Minestra .... 8 – 10 min.
Pot-au-feu .... 20 –25 min.
Zuppa di riso .... 6 – 8 min.
Brodo di manzo (a seconda
del peso della carne) .... 35 – 40 min.
Gallina in brodo (a seconda
della dimensione e del peso) .... 25 –35 min.
Crema di pomodoro con riso .... 6 – 8 min.

Verdure

Cavolfiore (a seconda del tipo)............. 2 – 3 min.
Cavolfiore intero (a seconda del tipo) .... 4 – 6 min.
Piselli verdi .... 3 – 4 min.
Piatto di verdure varie .... 5 – 6 min.
Patate non pelate........................... 8 – 10 min.
Patate pelate .... 6 – 8 min.
Peperoni farciti .... 6 – 8 min.

Funghi .... 6 – 8 min.
Barbabietole .... 15 – 25 min.
Cavolo rosso, cavolo bianco, verza ...... 8 – 10 min.
Crauti .... 2 – 3 min.
Scorzonera .... 4 – 5 min.

Legumi

Fagiolini non ammollati .... 15 – 20 min.
Fagiolini germinati .... 3 – 5 min.
Piselli verdi interi
non sgranati, non ammollati .... 45 – 55 min.
Piselli verdi interi
non sgranati, ammollati .... 12 – 15 min.
Piselli verdi da sgranare, interi,
non ammollati .... 15 min.
Grandi lenticchie non sgranate,
non ammollate .... 10 – 15 min.
Grandi lenticchie non sgranate,
ammollate .... 3 – 5 min.
Fagioli bianchi germinati .... 3 – 5 min.

Cereali

Riso naturale, avena, frumento, orzo,
segale, spelta, grano verde, ciascuno.......... 9 min.

Depressurizzare la pentola
chiudere il coperchio ed ammollare
il contenuto .... 15 min.

Grano saraceno, miglio, ciascuno .... 6 min.
Non ammollare!

13. La garanzia Fissler

Tutte le pentole e padelle a pressione Fissler sono garantite per 3 anni. La garanzia copre ogni singolo componente (fatta eccezione per i pezzi soggetti ad usura come la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della sede della valvola).

L'uso improprio della pentola annulla la garanzia.

10 anni di garanzia per l'acquisto di ricambi

Tutte le parti funzionali della Vostra pentola a pressione – dalla guarnizione ad anello al manico completo del coperchio – sono reperibili, anche dopo la scadenza della garanzia, presso i rivenditori autorizzati Fissler, nei reparti specializzati dei grandi magazzini o presso il Servizio Assistenza Fissler al seguente indirizzo:

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germania
Tel.: +49 6781 / 403 - 556
www.fissler.de